

Niveles de colesterol en la carne de conejo

S.D. Lukefahr

Se han establecido las evidentes relaciones entre la enfermedad coronaria aguda del hombre y el nivel de colesterol en su suero sanguíneo, si bien no están tan claras aún las relaciones entre el nivel de ingestión de colesterol en el alimento y la frecuencia de afecciones isquémicas coronarias.

De acuerdo con unos estudios realizados por la USDA en 1963, la carne del conejo figura entre las que presentan un mayor contenido de proteínas y mínimo contenido graso y calórico, especialmente en relación con las carnes de vacuno, pollo, cordero o de cerdo, hecho que ha sido plenamente confirmado por estudios recientes. Al margen de los alimentos que hemos señalado, la carne del conejo ha demostrado ser muy rica en ácidos grasos poli-insaturados y presenta escaso contenido en sodio en relación a las carnes rojas y al pollo.

Los estudios relativos al contenido de colesterol en la carne del conejo no son abundantes. Janieri -1987- demostró que la carne de conejo tenía bajo nivel de colesterol (169 mg/100 g de materia seca), en relación con la de vacuno (348), pollo (220) y cerdo (323). Los resultados de Lee y Ahn -1977- no concuerdan con éstos, que señalaron 238 mg de colesterol en el vacuno, 294 en el conejo, 320 en el cerdo y 440 en el pollo. Los estu-

dios del colesterol en la carne de conejo son bastante discrepantes pues abarcan unos resultados que van desde los 136 a 288 mg/100 g de sustancia seca. Pese a estos datos, hay la opinión unánime de que la carne de conejo tiene un bajo contenido en colesterol. Con objeto de aclarar estos conceptos, Lukefahr y col -1989- estudiaron estadísticamente los niveles de colesterol libre y esterificado, la influencia de la camada, sexo y tipo de canal sobre tasa de colesterol.

En total se estudiaron 89 gazapos, considerándose en cada uno de ellos los factores de peso, sexo y engrasamiento de la canal, antes de evaluar la tasa de grasas de colesterol de su carne. Las porciones magras estudiadas eran piezas de carne no cocinadas de las extremidades anteriores, posteriores y lomo. Los animales se criaron todos de la misma forma, consumiendo el mismo tipo de pienso y sometidos por supuesto al mismo manejo; fueron sacrificados en un período de 4 días.

No se apreciaron diferencias entre machos y hembras en cuanto a niveles de colesterol, el cual estuvo contenido a dosis de $163,6 \pm 3,1$ mg por 100 g de materia seca, siendo efectivamente la cantidad más baja en esta sustancia de cuantas carnes de abasto se disponen hasta el momento entre las de pollo y las llamadas carnes rojas. □

